六必酒經

六必酒經叙

世傳有茶經酒經。茶經作於陸羽。酒經則見宋藝文志者。有無求子大隱翁說郛又存。有朱翼中北山酒經總論一卷。其二卷製釀之法。近日始出。竊謂經者。聖人以垂教萬世。其言至要。其名甚尊。揚雄太元擬易。法言擬論語。論者猶以僭經罪之。況茶酒爲生人日用之物。即能縷述其故。不當以經名其書。或佚或

存。不過以備考耳。乃今讀楊子萬樹之作頌酒而原本於聖言。推闡其意。利後世之用。斯真不媿於名經矣。蓋惟古聖人能盡道大之不禦。而小之不遺。故雖一物一飲。必推求天時地利物性與夫人事之善否。使毋有差貸。其事至纖至悉。而莫不有精意之存。後人未能盡識。今如月令命大酋。秫稻必齊。麴蘗必時。湛熾必潔。水泉必香。陶器必良。火齊必得。六言即古

來儀狄杜康善作酒者能外之乎。又非言之章章句於經者乎。楊子嗜酒。又嘗業於酒。深有得於其理。故能於前人所論製釀之法博考。衷以己意。裒而爲書。題曰六必酒經。以其出於經。而所言皆經意也。而進於道。吾知其必傳於後法爲經。久而可遵。殆與妄稱爲經者。不同日而語矣。乃若沉酒之徒。造作名目。以酒清者爲聖人。濁者爲賢人。而晉安之俗。以酒一

瓶爲一經侯鯖錄載有饋人五經束帶出迎乃五瓶

酒耳斯又無忌憚之甚楊子所不齒已

道光二年長至日

賜進士出身知河南彰德府涉縣事改寧波府教授太平

鶴泉戚學標撰

自序

周官酒正掌以式法授酒材。鄭註式法。作酒之法式。作酒既有米麴之數。又有功沽之巧。月令曰。乃命大酋。秫稻必齊。麴櫱必時。湛熾必潔。水泉必香。陶器必良。火齊必得。此其法也。而後人多不能善用其法。或且違法以釀。酒之不美也固已。余業此五十餘年。博求良法於載籍之中。而邑少藏書。見聞未廣。嘉慶丙

辰歲抵省垣得抄讀

本朝文淵閣朱翼中北山酒經。竇苹酒譜。他若別史圖詳傳記諸書。有關於酒者。無不旁搜而參考之。始豁然會悟。作酒大要。不外蒸用六物之法。懼是法傳之而失其真。爰於暇日。薈萃諸書奧旨。手爲纂輯。間有疑義未析者。以己意設爲問答。附記於後。要皆發明月令六必之義。因名之曰六必酒經。非敢以精專自詡

也第經平生閱歷知作酒遵一定之法式而材質之巧即寓焉謹以所得繕付剞劂願質世之善於酒者是爲序

旹在

道光歲次壬午長至日浙江寧海楊萬樹書於四知家塾

六必酒經目次

蘓堤楊萬樹著

卷一

引據酒書目錄　共計三十九種

呂氏春秋
酒譜 焦革
北山酒經 王績
北山酒經續 李保
酒經 朱翼中
酒經 蘇東坡

酒爾雅 何剡
酒譜 竇苹
酒譜 王績
甘露經 王琎
酒孝經 劉炫
觴政述 趙與時

酒律 侯白
觥律 曹繼善
酒訓 高允
酒乘 韋孟
酒譜 徐炬
酒令 同塵

貞元飲畧 竇常　醉鄉日月 皇甫崧　麴本草 田錫
罰爵典故 李廌　條刺飲事 皇甫崧　酒名記 張能臣
熙寧酒課 趙珣　本草綱目 李時珍　令譜 陽曾延
醉鄉小畧 胡節還　飲酒功勸 竇龜　觥記註 鄭獬
新豐酒法 林洪　齊民要術 賈思勰　茗酪記 姚察
小酒令 趙景　宋志酒録　酒小史 宋伯仁
酤酒集 無名氏　四時酒要　茶經 陸羽

六必酒經卷一

楊萬樹蘇堤著

酒論

蓋聞黃帝治疾。以酒爲百藥長。是邃古先已有酒。不自夏儀狄始。苐有酒之名。不傳釀法。周官始言之。其後汝陽王璡有甘露經。王績追焦革釀法爲酒經。又採古來善釀者爲譜。宋有蘇東坡酒經。劉炫有酒孝

經。
本朝四庫全書。採入北山酒經。竇草酒譜。此外又若干種。
法詳且備矣。第諸書間有失傳。其所傳釀法。以今覈
之。亦有同有不同者。按古語云。空桑穢飯。醞以稷黍。
以成醇醪。酒之始也。說文酒白謂之醙。醙者。壞飯也。
醙。老也。飯老則壞。飯不壞則酒不甜。又曰烏梅女㲃。
甜醹九投。澄清百品。酒之終也。本草烏梅性酸澀。玉

篇。女麲。麥麴也。集韻。酘。再釀也。所以作辛也。大隱翁云。金木間隔。以土爲媒。自酸至甘。自甘至辛。而酒成焉。所謂以土之甘。合水作酸。以木之酸。合土作辛。此其大畧相同也。顧詳覈其法。古人造酒以漿爲祖。漿不酸。即不可醞酒。故有卧漿法。今人不製卧漿。秫浸半月之久。漉泔和釀。其酸漿已在米汁之中。此用漿之法不同也。夜半蒸炊。昧旦下釀。太陽出則酒多不

中。而今人竟日可造此湛熾之法不同也。又如先浸麴。漉出麴滓。取麴汁於甕中。即投飯。而今人搥粉和醿。或用麥黃。或用白藥。或用紅麴。此用麴之法不同也。三九酒。麴水米各九斗。而今人有長水酒。短水酒。增減不等。此投水之法不同也。喂飯酒。醾米(說文醾酒母也)(俗名腳飯又名漿板)偷酘。投醹(喂飯也)偷甜。醾米用漿蘸濕。和入麴蘖同揉。今則醾米用水淋回。先用白藥。投醹方用

麥麴。此釀法之不同也。攤飯酒。投時開爬。俗云開泡又云開頭令以米久浸者。用爬宜遲。米未久浸者。用爬宜早。此爬法之不同也。煎酒連罈封煮。今人用鉄鍋煎酒。或用鑯壺煎酒。有接取酒露。加入酒露。此煎酒之法不同也。大抵古人立法。各有深意。而有同不同。或且不知所守。求其宜古宜今。越千載而無能外者。莫如禮月令乃命大酋節文。孔疏云。秫稻一。麴蘗二。湛熾三。

水泉四。陶器五。火齊六。以次相承。亘古不易。余故即是法而爲之推闡其旨。誠由是神而明之。則自漢及唐宋諸名人酒經酒譜。皆括其要。而周官之法。庶得真詮。又何慮作法之同不同。而無所折衷哉。集成本不敢以經名。緣六必之條。載在戴記。固經文也。雖援古疏證。未足謂以經註經。而以鄙俚之詞。順文解義。竊比於三字經女兒經之類云爾。言乎僭也。則吾豈

敢。

麯論

本草麯。酒母也。是酒從麯化。麯高則酒味亦高。麯次則酒味亦次。故精於麯者。則精於酒。拙於麯者則拙於酒。酒人知留心於麯。而醞釀之功。可居其半矣。凡麯有三種製法。風麯。罨麯。醁麯。六七月製麯。用風麯法。俗云伏麯。八月製麯。用罨麯法。俗云桂花麯。九月製麯。亦用罨麯法。俗云菊花麯。近時多用風罨法。而

醭麯法。間有用有不用。各省製麯。均用小麥。用水拌粉。酒白味和。我浙下江亦然。上江則不然。不拘大麥米麥。並用製麯。得法則麥皆同功。本草載大麥味醎。米麥味澁。不若小麥味甘之爲良也。古法麯末製之先。預採陸地鮮蓼搗碎。用水釀之。以一日爲度。名自然汁。酒白味辛。又乾蓼搗粉釀汁。以一日爲度。又乾蓼煎汁。宜進麯前一日煎好。冷透。不可稽遲時日。煎

汁拌粉。酒赤味濃。造麯粉宜細。用水拌粉。不可太乾。不可太濕。太乾則發雖急速。恐水未勻麯性無力。太濕則麯發遲緩。化生烏闔白虫等物。麯濕酒濾法宜看粉之粗細。粗粉濕拌。細粉乾拌。乾濕得宜。握得聚撲得散。是其訣也。余特立按粉扣水之法。確不可易者附後。麯粉拌勻。必須隨手入匣。踏實則易發。踏畢如天熱。用風麯法者。喜臨風。以竹紙包裹。每塊即時

繫掛於無日當風之處。滿月出紙。七七日收曬。天涼用疊麴法者。宜避風。以稻草包裹。預擇淨室無風處。先用板隔地氣。板上鋪草。約一尺浮方可疊麴。麴用草包裹。宜單包。不可雙包。雙包則脫汗糖心。又宜隨時體察天氣涼煖。天暖籬疊。天涼尾疊。立曰籬横曰尾八月製麴。籬疊以六路為度。尾疊以兩層為度。一層更妙。或於無風酒甕上。排以竹竿。鋪以草穰。挨次籬疊。或於

無風樓閣中。鋪以草穰。挨次籬疊。總之麯蓬宜小。不發紅斑、九月製麯。天氣寒涼。遮蓋宜密。籬疊不限層數。尾疊以四層為度。麯造畢。四面用草把遮塞風道。頂上蓋以草穰。如遇狂風驟起。蓬外四圍再加竹簞。遮護。使麯煖而易發。故按時得法之麯。第二日發香。第三日生黃衣。謂初熱。第四日謂正熱。第五日謂大熱。第六日謂極熱。第七日第八日謂餘熱。第九日熱

退發止夫麴之發猶酒之發也。過發則傷熱。欠發則傷冷。天氣和煖。麴發至於大熱極熱之時。酌減遮護。如遇天氣酷熱。盡去四面遮塞。令透風氣以溅其熱。若天氣寒凉。即麴發至大熱極熱之時。猶恐欠發。豈可去其遮蓋。致至傷冷乎。倘麴造有數日未見起發。聞有酸餿之氣。急添稲草厚蓋催趂之。所以聞麴氣而能辨其麴之發法者。方能製麴。麴至十餘日將雛

者乭疊乭者離疊。則麴發勻矣。由是逐漸堅燥清香。
半月則麴已成。自踏造日爲始。月餘出草。當辨其色。
若拌水太濕。則心内青黑色。傷熱則紅色。傷冷則發
不透而體重。麴宜體輕身堅。心内黃白。面上均有黃
白花衣爲上。黑色次之。紅斑又次之。如麴出草。須於
當風處井字垜起。更候十餘日。打開心内無濕處。方
於日中曝晒。候冷乃收之。齊民要術。天氣晴明。令受

霜露三夜。吐濁氣而收清氣。須看風色。遇雨則麯惡矣。收藏宜高燥處。不可污濕。四十九日後方可用。此乃製麯之大略也。

麯粉拌水法

小麥統粉連皮粉四十斤。拌水十六斤。

大麥統粉四十斤。拌蓼汁三十二斤。小麥粉對和拌汁二十四斤。

米麥統粉四十斤。拌蓼汁三十二斤。小麥粉對和拌汁二十四斤。

米麥即穬麥類

炒黃米麥統粉四十斤。拌汁三十二斤。炒黃大麥統粉。用蓼汁同。小麥粉對和。拌汁二十四斤炒麥粉忌熟。煎蓼汁忌熱否則酒酸

以上麯粉拌水。略糝其頭。濕麯者再望裁酌。

麯粉一百斤。發出焙乾麯八十斤。

水麯一百斤。發出焙乾麯四十斤。

朱翼中香泉麯

白麪一百斤。加川芎七兩。白附子五錢。白术三兩。瓜

蒂二錢。共爲細末。和入白麵中。用井花水三十斤拌

粉踏罨與常法同。

以上罨麯

朱翼中瑶泉麯

白麵六十斤。糯米粉四十斤。加人參官桂茯苓荳蔻

白朮胡椒白芷川芎各一兩。丁香桂花南星檳榔防

風附子各五錢。共爲細末。與粉麯和匀。再入杏仁三

斤。去皮尖搗糊。和井花水拌粉。踏實切塊。用桑葉包
裹盛於紙袋中。即時繫掛無日當風處。兩月出袋。

古造麪麴法

白麪五斤。綠荳五升。蓼汁煮爛。再入辣蓼末五兩。杏
仁泥十兩和踏成餅。楮葉裹懸風處。兩月收用。

古造白麴法

白麪五斤。糯米粉五斗。水拌微濕。踏實切片。楮葉包

掛風處。兩月收晒。

以上風麴

東坡真一麴

白麪一斗。用生姜五兩。取汁和水拌勻。蒸餅切作片子。裹掛風處。一月可用。

朱翼中蓮子麴

先用白麪三斗。切生姜半斤。如豆大。和粉炒微黃。攤

冷。次早炊糯米飯二斗。候飯微溫。和前炒過麴粉拌勻。勿令作塊。待冷攤竹簸中。以青蒿蓋作黃衣。如有白衣。即去蓋草。翻轉陰乾半日。盛紙袋中懸掛風處。兩月收用。

以上釀麴

葉氏水雲録神麴法

五月五日。或六月六日。或三伏日。用白麪百斤。青蒿

自然汁三斤。赤小豆末。杏仁泥。各三升。蒼耳自然汁。野蓼自然汁。各三升。以配白虎青龍朱雀元武勾陳螣蛇六神。用汁拌勻。踏賫包裹。收晒照前。

黃衣麴　釋名黃蒸。又名麥黃。米製名米黃。

六七月間。用小麥。或穬麥。取蓼汁浸透。蒸熟攤冷。如製醬法。盖以青蒿。或盖以草穰。罨成黃衣。半月收晒。釀酒。磨細。酒色極赤。台屬間用其法。與女麴不殊。

秫稻必齊說

夫秫。粘粟粘黍是也。醸酒則劣於糯也。孫炎謂秫爲粘粟、粟粘爲秫不粘爲粟、北人呼爲小米。穌頌謂黍粘爲秫北人呼爲黍米。禮孔疏作酒用黍不用稷。本草脩要謂稷爲盧穄燒酒可愈百病稻不粘曰粳粘曰糯。糯稻南方水田多種之。其性熱可以醸酒。齊民要術。糯有九格。雉尾。大黃。馬首。火色。虎皮。早糯。晚糯。

等名。善釀者取雉尾。馬首。早糯爲上。虎皮火色爲次。晚糯性硬爲下。我浙糯米出産固廣。而江南尤廣。浙之糯。又亞於江南之糯也。大抵地勢有異宜。故所植之種不一。成熟有早晚。故米穀有厚薄之分。質性有堅脆。故糟粕有多寡之異。米粒有美惡。故醞釀有醇醨之殊。鄭註。必齊。熟成也。夫秫稻必熟成而後穫。然或時日未足。而遽穫之。則穀不老。即穀老而晒未變。

或晒變而舂不精皆不齊也又說必齊多寡中度也
秫稻與麴與水皆有常度不中度則有偏勝之患云

麴蘗必時說

麴。麥製也。蘗。米製也。必時。及時製造也。商書。若作酒醴。爾惟麴蘗。釋名。麴。朽也。鬱之使衣生朽敗也。紅麴白藥謂之蘗。紅麴以米飯和麴。毋受濕熱薰蒸之氣。加以限時攤蘸之功。化爲真紅。此人竊造化之巧也。法與製麴大異。附載於後。白藥用糯米粉。鮮蓼汁。拌黴濕。搗極勻。和作圓丸。用竹簸貯盛。以草紙覆蓋。藏

於無風淨室。俟對週發香。逐漸去其遮蓋。七七日收晒。謂餅子麴謂官料。其各省雜入諸藥者。藥雖不一。均屬平穩。凡製造麴蘖。必宜及時。而麴成之日。尤當辨其滋味。倘或非時而製。求麴之正味難矣。當以三伏爲上時。八月爲中時。九月爲下時。三伏酷熱之時。麴無患不發。第恐傷熱。故用風麴法。以竹紙包裹。每塊緊掛於無日當風之處。八月天氣漸涼。用疊麴法。

以草穰包裹使麯易發。九月天氣愈凉。亦用罨麯法。遮蓋宜密。過此則非時矣。得時麯蘖力强發急。失時麯蘖力弱發緩。製麯之宜及時也明矣。

湛熾必潔說

禮。鄭註。湛漬也。熾炊也。此釀酒之至要也。酒爲米之真汁。漬而炊之。水火既濟。米始融液而易化。漬之不透。則米性仍堅。漬之過透。則米力已脫。又或炊之不熟。則米仍生而化不透。此湛熾宜得法也。然湛熾之所以能得法者。在於寒暖有定之天。而湛熾之所以不能得法者。在於寒暖難定之天。是以善湛熾者。詳

察天時。如煖天浸米。不宜久浸。時刻留心。預派章程。挨次浸水。方無失誤。如寒天浸米。水冷米堅。米宜久浸。倘冬行夏令。必變通權宜。隨時斟酌。然又當識水土之性。及風俗釀法之異。久浸與不久浸。不可以一概言也。必潔者。水泉柴薪。固求其潔。而尤不可觸穢惡之氣也。夫酒之氤氳而成味者。陰陽變化之妙耳。若以穢惡之氣觸之。則酒色渾而味變矣。故酒材無

一不昭其潔。而湛熾之潔爲尤要也。余酌立按時浸米之法。條列於後。

附浸米法

正月攤飯米。天寒有氷。浸二日二夜。天寒無氷。浸一日二夜。天和浸一日一夜。紹興攤飯米。浸七八日左右。淋飯米浸一夜。喂飯米。浸一日一夜。

二月攤飯米。酉時浸。卯時炊。天寒一日一夜。或半日

一夜。淋飯米。喂飯米。俱浸一夜。
三月攤飯米。酉時浸。卯時炊。淋飯米喂飯米同。
夏月非醞釀之候。其法故不立。
七月攤飯米。酉時浸。丑時炊。淋飯米同。
八月攤飯米。酉時浸。寅時炊。淋飯米同。
九月攤飯米。酉時浸。卯時炊。淋飯米同。
十月攤飯米。酉時浸卯時炊。天寒半日一夜。或一日

一夜。紹興攤飯米。浸七八日左右。淋飯米喂飯米。俱浸一夜。

十一月攤飯米。天和寒無氷。浸一日二夜。天小寒有氷。浸二日二夜。天大寒有厚氷。浸二日三夜。天極寒滴水成氷。浸三日三夜。泔水全用。紹興攤飯米。浸半月左右。淋飯米浸一夜。喂飯米浸一日二夜。

十二月攤飯米。天和寒無氷。浸一日二夜。天小寒有

氷。浸二日二夜。天大寒有厚氷。浸二日三夜。天極寒滴水成氷。浸三日三夜。紹興攤飯米。浸半月左右。淋飯米浸一日一夜。喂飯米浸二日二夜。

以上按時浸米之法。兼有水性靈蠢之分。善釀者因地制宜。留心裁酌。

陸羽茶經品惠泉為第

水泉必香說

水。流水也。泉。源泉也。必香者。取其芳香也。夫水有甘者。有苦者。有鹹者。有酸者。有香者。別。酒。亦。當。先。別。水。劉伯芻品天下水泉。江南揚子江為第一。常州惠山石泉第二。江蘇虎丘石井第三。又江南武定府城南有香水泉。其泉春時則香。土人祭之。然後汲以釀酒。香馥異常。其他水之著名者。古稱汲以醞釀。味極醇

吾台酒以陳婆坳水爲上

美。近今如我浙會稽東浦水。釀酒味甲天下焉。然名水固不易致。諸水不可不辨。太抵江河之水多濁。清冽爲佳。溪澗之水多淡。甘芳爲貴。井泉之水。究其源流。從地脉遠來者爲上。江湖滲入者次之。其城市溝渠污穢者不堪用。蓋天一生水。水固得天之清氣而地氣所鍾。每各有異。知味者。故能辨。夫淄澠善釀者。亦當審其美惡擇取而醞。可與名水媲美矣。至四時

節氣之水。有關於酒。亦宜詳考。備列於後。
春水謂之神水。浸造亦可久留。但性濫而味薄。
夏水色赤味濁。入霉出霉迎霉送霉。此皆濕熱薰蒸之水。不堪造釀。
秋水通源。凜肅殺之氣。性潔味冽。故甘露飲。秋露飲。均在斯時醞釀。
冬月水歸冬旺。結凍凝氷。至柔而復至堅。體重味厚。

江湖雪水酒六月作四五日可用井花水雪水已從上中濁水即時用

小寒尤佳。浸造一切。久留不壞。

冬雪水。除瘴癘。殺虫蝗。密盛陰處。數十年而不壞。故造酒以此水爲第一。可以却病延年。陸羽品雪水第二十水

井水將旦首汲。謂井花水。無時初出謂新汲水。取天一真氣。浮於水面。浸造更妙。

旱天井水。源遠流潔。愈早愈佳。釀酒極美。

天落水。性空味薄。

雨後井中渾水。氣味愈惡。不堪浸造。

陶器必良說

陶器。瓮缸罈瓶之屬。必良者。擇其無罅漏也。考工記。有虞氏尚陶。註若甒泰是。大舜以甒泰瓦器貯酒。而後人遵用之也。瓦器甄土爲之。土有沙土息土不同。沙土器成而粗疎。息土器成而滑澤。地產各異。燒工尤難。說文、缶燒善裂。旊人髻墾薜暴不入市。器不任用也。酒人尤宜擇之。諺云。缸。罅。猶。且。可。罈。漏。酒。全。走。

酒罈封閉宜固。漏則內氣洩而外生虫蝇。酒味全失。朱翼中云。東南多甕瓮。西北用瓦瓮。瓦瓮固不及甕瓮之良也。凡瓮缸榛酒後。宜即用水洗淨。再入石灰滌其餘毒。方可再醞。本草載石灰。解酒酸。除酒毒。今人用以度酒。殊爲不美。用以滌器。極爲精良。凡酒罈盛酒。於煮酒前三日。預先洗淨。俟乾。俟用鑞壺煮酒。臨時將罈蒸熱。或向火烘煖。免致驚損。至若作灶不

巧。則、火、力、不、齊。蒸、桶、不、圓。則、生、熟、不、勻。榨、箱、不、靈。則、壓、酒、不、乾。其、餘、工、器。皆、當、擇、其、良、者。又、不、獨、埏、埴、之、器、宜、然、也。

火齊必得說

周禮烹人。以給水火之齊。鄭註。齊。量也。劑之使無過不及也。此火齊似指煮酒而言。鄭註。適生熟之調言火候當視酒之生熟而調劑之。必適其宜斯謂之得也。醉鄉小畧。煮酒法。連罈謂大煮。法在探香。香。噴。熟。之。候也。鑞壺謂小煮。法在探氣。氣。聚。熟。之。候。也。凡。酒。一。滾。即。熟。矣。封後色渾味酸者。失於火齊之不及也。

封後色清白花者。失於火齊之太過也。蓋不及者。未滚則火力不透。氣欝而沸未泛清。故酸而渾也。太過者。已滚而火熾不滅。沸久則酒之元氣洩傷。故清而生白花也。皆不善齊量。所以不得也。然薄酒亦生白花。好酒日影照之。亦生白花。陳於熱處溼處。亦損酒味。夫醖酒至煮。六事已畢。心力已費。乃酒人告成之時也。當如白樂天論酒詩曰。甕揭開時香酷烈。缾封

貯後味甘辛。則釀之得法者矣。

六必酒經卷二

蘸提楊萬樹著

製造紅麯法

紅麯江西爲第一。福建爲第二。我浙台温爲第三。江西福建製法。用白粳米一石五斗。水浸一宿。炊飯。攤微温。入紅麯母三斤。研細拌勻。併作一處。以帛覆蓋。熱即去帛。攤開。覺微溫。急堆起。又密覆。次日分作三

堆。過一時。分作五堆。再一時。合作一堆。又過一時。分作十五堆。稍溫又作一堆。如此數次。分之以淺其熱。合之以助其發。第三日。用大桶貯新汲水。以竹籮盛麴蘸濕。又作一堆。如前法作一次。第四日如前又蘸。若麴半沉半浮。再依前法作一次又蘸。麴盡浮則成矣。取出曬乾。合溫製法。用紅粳米一石六斗炊飯攤微溫。盛竹大籮內。用江西紅麴母三升。研細和酒醋

拌勻。以蒲蓆密蓋。次日熱即去之。將飯分作四十簸。天寒置入密室。謂之進洞。天煖恐其傷熱。置於空堂陰涼之處。第三日以小竹籮盛麯。用水蘸濕一次。堆起。候煖即攤開。待冷復堆起。再攤開。以麯微燥爲度。第四日兩蘸。上午一蘸。下午一蘸。堆攤如前。第五日用蜊灰水三蘸。早晨一蘸。旁午一蘸。日晡一蘸。堆攤如前。以後再蘸。俱用灰水。麯蘸以灰水。則色赤而麯

堅。大約寒時十餘攤。使麴易紅。煖時十餘攤。不致過熱。温涼時八九攤爲則。當看麴粒之浮沉。察天時之寒熱。而攤之。亦不拘定以攤攤爲限也。夫製紅麴吃緊之法。端在初罨之際。時刻體探。欠罨則麴毋尚未刻。飯麴有生米兼有惡氣。謂之霊暴。過罨則麴飯傷熱。米粒細縮。謂之黄暴。至時令竹簸攤之功。亦有傷冷傷熱之語法與[illegible]罨相同故粒大紅綻而色嬌者爲上。粒小細縮而色枯者爲下。傷冷米生而不紅傷熱過熟而酒酸。二[illegible]者。當知製麴爲至要也

醖釀三白用水淋飯法

淋飯。古謂脚飯。即今漿板酵水之法也。飯炊熟。用大桶二口。連蒸舁於架上、取新汲水。將飯淋冷。蒸底淋出之水。以冷為度。倘飯未淋冷。則酒漿即酸。夏月淋宜極冷。淋下之水。不必回淋、春月秋月。淋水十分。回淋三分。冬月淋水十分。回淋五分。天氣嚴寒。淋水九分。回淋六分。漉乾拌藥。必須將飯揫實。如遇天氣嚴

寒。先將甕底用湯湯熱。除其寒氣。對週即發的限十二時辰為度。凡淋飯吃緊之法。尊在度量天時。留心淋水回湯之功。得法則漿美。失法則漿惡。天和而回淋太煖則漿酸。天寒回淋而飯未煖則漿遲。天寒回淋而飯過熱。則麴死而漿絕。近今又設添湯回。破水圖淘飯餓。不若酌用原淋之水為穩。至酒甕裏蓋之添釀如人之穿衣。天寒穿厚衣。天涼穿薄衣。天熱則

赤。身天寒甕邊裹以草薦。覆以草蓋。嚴寒再加草薦。再加草蓋以助其煖。天涼裹以草薦覆以草蓋。漿來沸。急去其草蓋換以篾蓋以洩其熱。天熱酒甕不必裹。蓋朱翼中。釀法。脚飯不用水淋。以冷湯搓飯令飯鬆散不致成塊拌麴入甕亦妙法也。

造三白老酒法

司斗精糯一石八斗。先將糯一石四斗。水浸炊飯。照

依前法。按時淋回。用白藥二十八兩。研細拌飯。實置甕中。中間挖一井子。直見甕底。甕邊四圍及甕面亦照前法。裹蓋對週。即發有春蠶食葉之聲。候井中漿滿。每日酌澆四圍一二次。至第五日。再用糯米四斗。按時投飯。加麥麴三十斤。水三百斤。和入前漿攪勻。發急關爬。至七日緩齊。盛於罈內。封貯兩月。可榨酒五百斤左右。

造三白新酒法

司斗精糯一石八斗。先將糯一石四斗。淋拌均照前法。天寒第五日投飯。天煖第四日投飯。再浸米四斗捘時投喂。加麥麴十五斤。水三百斤。和入前漿攪勻。發急開爬。釀至七日。可榨酒四百八十斤左右。如天煖不投。第四日加水一百四十斤。釀四日。可榨酒二百四十斤左右。夫投飯米數。察天時遵風俗。似難一

則。但酒以投者為佳。近有三白老酒。全用淋飯。四週增麯破水。並不投喂。甜嗜酒鮮。不辨味美。唯杭省老酒。參以紹法。喂飯米浸八日左右。故杭酒之味。與紹酒不殊。至淋飯應用白藥。和藥製造。者則井中漿滿。不和藥者。則井中漿半。我台陳萬和白藥。配製極善。酒人當因地制宜。酌而用之可也。

造酒之法。禮經六言盡之矣。第恐分晰其詞。而不能引申其意。則泥古不通。終無補於習斯業者。因做諸書問答。例曲爲傳之

問各省造酒名酒出於何處。曰、四方風俗。諸家酒材殊難盡識。造酒之法千變萬化。酒之名累萬盈千。或以輿圖名。或以藥物名。不可言而盡也。姑就余之所見聞者一一論之。我浙紹酒最佳。製麴用水不用蓼。不用

蘗。釀法極精。色清味醇。香且美焉。故酒行天下。首推第一。寧波酒。麴蘗參用。色白味正。杭省酒。麴蘗對和。色清味鮮。金華酒自古擅名。製麴用蓼不用藥。味美色金。價有上中下三則。福建福州酒。岩釀三酘五醞。味厚色金。江西麻姑酒以泉得名。而麴用藥。安徽太平延壽益酒。香馥甘濃。江蘇鎮江百花酒。常州惠泉酒。蘭薰麝越。自成馨逸。金陵瓶酒。味美有灰。淮南綠

荳酒。麯有綠荳。能解酒毒。別調氤氳。不與人同。山東秋露白。色清味烈。山西汾酒。葡萄酒。甘芳酷烈。廣東火廹酒。又香艷酒。直隸滄酒。南和酒。頗見甘濃。秦蜀酒。用黍秫藥麴。薑辛桂辣。蜜甜胆苦。悉在其中。我台寧老酒。無灰酒也。製麴用蓼。不用藥。蓼亦清香解毒。飲酒至醉。不頭痛。不口燥。醫家用以治疾。極爲精良。酒色如金。甘脆香濃。余家製麴。小麥粉拌以新汲水。

釀酒採汲它泉溪流諸水。故酒色如鏡。芬芳遒爽。不亞於紹酒也。王楙野客叢談云。凡酒色清味重而甜者爲聖。色金味醇而辛者爲賢。色黑味釅而酸者爲愚。以糯觴爲君子。黍觴爲中庸。麥觴爲小人。

問醞釀之法。能遵禮記月令六言。遂毋差貸乎。曰其法固良。而神而明之。又存乎其人。若素遵其法而一時偶失權宜。致有蹉誤。亦未可知。然曲肱既久自知其

問

酒受病之由。決不至一誤而再誤也。氣運否泰。與酒合符。其果然乎。諺曰、窮三缸。富三缸。酒與醬齇是也。語雖不經。亦俗諺之可證也。然則酒隨氣數信有之矣。且余微諳星學。吉凶屢合。尤爲可憑。素稱南董者。遇否當節其米麴。遵法求精。初習酒業者。處逆當停其經營。守時而動。否則心向數背。法與酒違。

問

酒宜潔淨。猝遇穢惡。可無碍乎。諺曰、屍房產室酒家大忌。蓋屍氣極毒。經過樹木。概不開花發秀。五穀種子亦然。故酒近之則味惡。蓋血露極穢。酒近之則色變。衰榱不出。賈思勰釀酒酸。飯用隻日。不用偶日。狗鼠不許近前。其精嚴潔淨如此。污穢之氣。可不慎歟。

問

四時醞釀。以何時爲是。曰、冬月。寒時。爲是。臘月醞釀。謂之老酒。謂大酒。謂昔酒。可經數十年而不壞。春秋

釀成即篘。謂小酒。謂新酒。十月造酒爲上時。謂之桑落酒。詩云、爲此春酒。以介眉壽。乃上時之酒也。夏月非醞釀之候。倘或強而爲之。亦平原督郵耳。

問

司斗糯米一石用麴該若干。用紅麴該若干。用白藥該若干、曰。每糯一石。全用麥麴十八斤。全用紅麴六斤。全用白藥二十兩。臘月老酒用麥麴。秋月新酒用紅麴。十月用麥麴紅麴各半。春月用白藥麥麴各半。

紹興老酒。全用麥麴。隣省老酒用麥麴。而參用白藥。新酒全用白藥。亦有間用麥麴者。均良法也。朱翼中用罨麴風麴各半。張進供御酒。用杏仁麴六十兩。香桂麴四十兩。大抵臘月老酒。用麴宜重。麴力勝。則酒可久留。寒暑不侵矣。

問

黃酒用司斗糯米一石。浸時滲水若干。飯重若干。拔水若干。糟粕若干。燒酒若干。糟滓若干。乞相授以法。

糊語以秈曰糯重一百四十斤左右。滲水六十斤左右。攤飯重二百斤左右。淋飯重二百六十斤左右。攤飯投水一百九十斤左右。淋飯投水一百三十斤左右。榨酒二百五十斤左右。糟重七十斤左右。火酒十斤左右。燒過糟滓。前漢食貨志云。糟截灰炭。給工器薪樵之費。飼豕倍之。新酒仿此。可以類推。

問古法湛熾。必需卯酉二時。天寒亦可如是乎。曰、卯酉

謂日月出入門戶。古人立法。義有取爾。春秋早冬。斯時日煖夜寒。夜半蒸炊。收清涼之氣。昧旦下釀。避陽氣之烈。然臘月水冷米堅。浸之不透。則炊之不熟。似難一律。醖釀。當隨機通變。遵法化用。

問麥麴美惡。何以知之。曰麥麴出包時。看其色。衣嘗其氣味。即知其麴之美惡矣。恐閱歷未深者。驟難區別。可將出草之麴。每逢收晒另貯。先行試釀一瓮。初澄

酒味如何。久釀酒味如何。麴之美惡判然矣。倘麴惡而仍用之。是一分之患。釀成十分之禍

問白藥釀酒何如。曰白藥以體輕質堅爲良。紅斑黑色不堪用。罨出收晒後。亦應試釀一甕。視其發法之緩急。得法白藥。一日對週而漿來。對週未至而漿來。對週已至而漿不來。皆爲次麴。傷熱則漿早。傷冷則漿緩。酒人淋飯回湯法已精耑而酒味反劣。非釀工之

問

拙實藥之病也。

紅麴釀酒何如。曰看其麴粒。即知之矣。麴粒細縮。由於初罨之太熱。或由進洞之太熱。以致釀酒色渾味酸。裏榨不清。故工釀者。於八九兩月將需用之麴。全數齊辦。夫紅麴以紅過米心者爲佳。若天熱之時。麴未進洞。其麴微有米心未化者。卻無傷熱之病。晒爆紅麴。亦應另貯。先行試釀。

問同是麯蘖。釀酒味有厚薄。何故。曰、造酒以麥麯爲主。天寒用麥麯。天熱用米糵。此一定之法也。然麥麯純陰。性純力厚。能化糟。故酒多味醇而糟少。米糵屬陽。性急力薄。不能化糟。故酒少味薄而糟多。

問米泔可釀酒否。曰、泔水。米汁也。宜按時稟取。天寒用之。天煖稟之。緣泔性易酸。春秋和煖之時。用泔和釀。恐泔之轉瞬即變。而害酒之酸也。冬月寒冷之時。泔

不易酸。米經久浸。泔味極濃。澄清和釀。則酒味醲釅
酒可久陳。況三漿四水。古法皆然。豈可棄真汁而用
清水乎。獨喂飯酒。天寒泔水皆不用。

問

何爲合酵。余聞朱翼中曰、春秋溫和。釀酒自能起發。
不必用酵。冬月寒冷。酒發頗難。所以用酵。其法取酒
甕正發酒醅。撆取瀌乾。用麯粉對拌微濕。懸掛陰乾。
謂之乾酵。釀酒前一日。每甕用乾酵三升。以溫水浸

之。和入麴飯同投釀酒易發或於投飯時。每甕用正發酒醅三四杓拌和尤捷或於釀酒前七日預造三白酒娘。俗名梁板每甕用正發酒醅十斤和飯同投酒人謂之傳醅。又謂借醅。勝於用酵也。

問酒飯入甕。何時應熱。何時應冷。余聞朱翼中曰寒時如人體。溫涼時令微冷。熱時令極冷。俗云寒天投熱飯。熱天投冷飯。本此意也。夫酒之香者在飯酒之甜

者在飯。酒之酸者亦在飯。臘月嚴寒。應投熱飯。熱則發急而酒香。語林云。抱甕冬醪。言冬月釀酒。令人抱甕速成而味香。故言酒之香在飯也。倘天寒而投冷飯。則酒不發。不發則甜。故言酒之甜在飯也。深秋早冬。飯宜微冷。似冷而尚未冷透也。但十月天氣。寒熱難定。投飯之法。最難安置。應冷莫熱。飯冷而天煖。酒自能發。飯冷而天寒。用醅即發。夫造桑落酒之得其

法。與不得其法者。皆在投飯之妙。爾早秋春仲。飯宜極冷。、、、、、、、。和暖之時。飯入甕。對週已冷。冷而再行。遲緩也。和暖之時冷飯入甕對週無有不發。愚拙酒人。胆小才踈。不量天時。恐飯冷而酒不發。急投熱飯。是酒八害酒之酸。故言酒之酸在飯也。

問

按時投飯。已知之矣。開𤇆之法。可得聞與。、曰當按其所造何酒。察其時候冷暖何如。假如春月秋月。台紅

攤飯新酒。米浸一夜。投飯極冷。無熱氣之可洩。候對週起發。用爬一攪。待漿醰煖而頻攪之。可如淋飯新酒之不必用爬也。唯冬月老酒新酒。投飯甚熱。必須耑其心智。相時而動。當知得失利病。在於一爬。若用爬太早則酒甜。用爬太遲則酒酸。試特舉按時開爬之法而歷言之。如天氣小寒。發急開爬。天氣大寒。對週有奇開爬。天氣極寒。可至第三日開爬。夫均是爬

也。喂飯老酒之爬。與攤飯老酒不同。同是攤飯老酒之爬。我浙之紹興與寧台則又有不同何也。在於浸米之久與不久耳。我浙紹興老酒攤飯法也。米浸半月左右。投飯後覆以草蓋。對遲聽其發聲自甕底响至甕面。噓盡醞漿。爛飯之氣謂之聽爬。揭蓋看其紋裂將次傾斜。飯折心破。謂之香爬。探其甕面倭氣上升。是開爬之候也方可用爬攪打嘗其鮮味謂之頭

爬。二爬三爬。仍要漿煖。過煖頻攪。微煖緩攪。必須頭爬味甜。二爬三爬宜微甜而味澁。四爬宜漿冷而味苦。終歸辛醇天寒則七日酒澄。天煖則九日而酒澄矣。我漸上江寧波台溫等處諸酒。亦攤飯法也。米浸兩日左右。或浸一日左右。投飯後聽其發聲看其緩急。如天煖發急未至劉過即可開爬。日夜頻攪。待酒冷而爬停。唯極寒天氣。爬法可與紹酒相同。蓋寧台

酒米。未經久浸。質梗性堅。麴力不能一時透入飯心。故開爬宜嫩。以免米心受欝而作酸。設遇酒有甜味。用麴頗重。甜能自退。且酒至三爬之後。仍復轉煖、不如紹酒之一煖即止也。酒人若以寧台爬法。用於紹興則酒呆。以紹酒爬法。用於寧台則酒酸矣。至喂飯老酒。脚米（俗名漿板）俱浸一夜。喂飯米、或浸半月左右。或浸七八日左右。或浸二三日左右。或浸一日左右。各

隨水土之性而醾之。不可泥於一也。天寒五日投飯。天煖四日投飯。投入腳飯發緊。迎甜之頃。不可腳嫩早喂。不可發過遲喂。候味若發急。微見裂痕。即可開爬。一爬二爬三爬。確按天時。漿煖急攪。漿冷緩攪。七日則酒澄矣。合而論之。喂飯爬易。攤飯爬難。而紹興攤飯之爬爲尤難也。

問冬令大寒。已投熱飯。忽行夏令。未悉不致受酸否。曰、

天時寒熱。人所難測。運有定之法。遇難定之天。是天有時而變。法亦當因天而變。蓋熱飯既投。釀法已定。惟在開爬宜早。二爬三爬宜速。洩其熱氣。倘酒漿過熱。一甕可分作二甕。或用冷水灌入罈中。密包放入甕底。以除其熱。自不致於酸矣。

問冬行夏令。投飯宜冷。驟遇嚴寒。如何可以免甜乎。曰、酒傷熱則酸。傷冷則甜。傷熱固圖其所難。傷冷恐忽

其所易揬飯後。遇極寒。甕宜密蓋。甕外再加草穰遮護。助其煖氣。至開爬宜遲。俟對週對週不動。至二日。二日不動。盡三日頭爬。開後發不甚急速。增麴蘖催其盛發。自可免於甜矣。

問　攤飯酒已經受酸。有法可解乎。曰。酒之受酸者有三。天煖飯熱一也。天煖爬遲二也。製麴失法致害酒酸。三也。酒既酸矣。當嘗其酸味之淺深。全酸之酒。只可

蒸燒。及醬園醉腐之用。無可觧也。書載石灰。治諸酸之酒。灰宜水漂經年累月去其醎苦之味。方可度酒却難久存。酸當復還。夫酒之美者。一曰醇。二曰辛。三曰香。酒之惡者。一曰酸。二曰淡。三曰全甜。獨甜可重釀。淡可和濃。全酸莫治也。

問攤飯酒。味甜如蜜。久釀不回。有法可救乎。曰、酒受病於甜者有四。天寒飯冷一也。天寒爬早二也。天寒米

未浸透。蒸之不熟。三也。天氣極寒。麯不加增。四也。如遇有甜酒。即造三白脚飯。第五日投水後加麥麯。不必喂飯。俟脚飯發盛時。將甜酒榨清。換和再釀。如攤飯酒發盛時。亦可換和。甜除而酒味佳矣。

問三白脚飯不發。奈何。曰、飯未熟不發。白藥無力不發。嚴寒傷冷亦不發。回淋太熱、湯死白藥亦不發。均莫治也。至於第三日。不必再望漿來。急嘗甕中脚飯。有

無變酸。照依攤飯法。加清水。用麥麴。和酒醅。催其即發。毋膚投飯。或作喂飯。分投各甕。

問寒天攤飯酒。全不起發。奈何。曰、非飯生飯冷。即麴性無力。皆酒人不諳於法。致有不起之病也。此酒上江可治。下江莫治。蓋上江酒米。未經从浸飯硬性強在甕沉溺十數日。亦無傷於酒。再增麴蘗。重和酒醅。用大竹筒灌入滚水。棟入甕心。以引其發。如飯有生米。

問

是誤而又誤。當澄清即榨。萬難久釀。下江酒米。曾經久爛。飯糊漿酸。不但酒甜。變生濁氣。殊不堪聞矣。

酒自投飯起。釀至何日爲熟。曰周官以沉齊爲熟。俗以緹齊封蓋。如盎齊另灌罈中。即可封疊。夫酒欠釀則味苦。欠釀則不香。過釀則味澁。我浙攤飯老酒。自投飯起。釀至三月爲熟。朱翼中論喂飯老酒。十月造酒二十日熟。十一月造酒一月熟。十二月造酒五十

日熟。均良法也。至新酒謂之事酒。方事於情漉也。俗名不定酒也。温涼時十餘日爲熟。熟時七八日爲熟。若醅面如蜂窠眼子。撥動無聲。有酒滲出便可上榨。蓋煖天非釀酒之候、久則變酸矣。雖然天時有寒熱。南北氣候有不同。酒之成熟有早晚。亦不可枸定日數。善酒者。辨五齊之名。識三酒之物。嘗醇醨。應釀與不應釀。可爲得全於酒矣。返道任情勞而無獲。

問火酒起於何時。曰、自古論酒諸書。並無火酒之名。黃酒始於黃帝。火酒至元時始創其法。及明李時珍先生。增註其法。發明其旨。而火酒之新義出矣。南人暑月飲之。北人四時飲之。我浙燒酒。將榨乾糟粕。實置甕中。用甕覆蓋。俟糟再發。寒則月餘蒸燒。熱則隨榨隨蒸。爬鬆入蒸。以鑞器盛水覆於蒸上。蒸外用器承取滴露。初露味烈謂鏡面。中露味醇謂細花。三露味

薄謂粗花。露流無味則撇之。斟酌棄取。入甕和勻。以色清濃烈爲佳。以滿杯堆花爲真。謂之糟燒。糯釀三白。釀酒和糟入蒸。謂糯燒。諸麥和白藥釀蒸。謂麥燒。凡五穀。菓食及酸壞之酒。均可燒酒。醫家治疾。以糟燒爲良。北人以黍稷藥麴釀蒸。謂高粱燒。香清味烈。勝於南方糟燒。近日山東江南兩湖山陝等處製釀。極善。而山東之濟南。湖北之漢陽。稱爲第一。本草載

暹羅燒以燒酒復燒二次入珍寶異香其罈用檀香數十斤薰如黑漆然後入酒封埋土中三年取用除積病殺蠱毒

問浸米用酸漿何也曰釋名酸漿炊粟米飯熱投冷水中五六日味酢生白衣類漿故名凡麥黍等類均可製漿飲者調中引氣通關開胃周官漿人掌共王之六飲水漿醴涼醫酏註水井泉水漿幽水和米之醴

醴。清也。涼。糗飯雜水者。醫當作䤄。梅漿也。酏。以黍爲粥也。北山朱翼中酒經載有卧漿發明製造酸漿之法。其義頗詳。然亦倫而罕用酸漿多漿臭無香辣之味。四時均可製漿釀酒時。將酸漿漉出煎熟。如糯米一石淘淨後。以酸漿二斗。和水浸米。瀝乾炊飯釀酒。近今酸漿之法。俱未製造。獨紹興老酒則化而用之。釀秋浸至半月之久。米泔澄清和釀。其泔漿即爲酸

漿。故紹酒味美於回

問 製麴可以不必用綠豆否。曰紹興製麴不用綠豆。然用豆亦是。不用豆亦是。麴用綠豆。不過解酒之毒。小麥粉十分。外加綠豆一分。或煮糊或磨粉和入麥粉同揉。豆多則酒味硬。薄少蘊藉耳

問 糙糯釀酒無妨否。白米以精爲良。以糙爲劣。米精飯軟。麴力易起而易化。米糙飯硬。麴力難起而難化。且

米精酒醇。米糙酒苦。故米必取精也。

問用水浸米以何水爲是、曰水者酒之滋味所由生。當悉其水上之性而用之。水清者其性靈。久浸則味美。水濁者其性蠢。久浸則味惡。故歐陽公曰釀泉爲酒。泉香而酒洌。其斯之謂歟。按陸羽茶經。山水上。江水次。井水下。蓋井水純陰。源暗流滯。不能如山泉江河之水。源流高遠。胚胎元氣。得天地之精英者也。山水

用其甘。必源出高山。江水用其潔。必精明不淆。井水用其清。必擇郊外常汲者。均可浸米。陸羽又品天下名水二十種。列我浙天台石梁千丈瀑布水爲第十七。餘水未及品題。田藝蘅水論。以浙江潮汐近地難免斥鹵。故不得與簫水南濡諸泉宜可謂盡於論水矣。我浙釀泉之佳者。杭省西湖水。紹興東浦水。俱屬山泉。沿洄數百里。性靈水活。各州縣相距遼遠。豈能

酒之所以醉人者麴糵之氣

易得。藉在人之因地制宜耳。吾鄉南郊外溪。源自天台石梁瀑布分注。近郭南溪。由龍宮馬嶴諸村。山水夾注。滙流百餘里。滲入它泉。清潔甘美。與西湖紹興水。相爲伯仲。惜僻處海陬。載在縣乘。不入圖經。善水者。嘗不以余言爲誣矣。

問

九醞酒。是何釀法。曰九。九者。老陽之數。九醞以九酘而言。酒至九酘。酒之終也。且麴糵之烈性盡去。滓汁之

泛沸極熟。古人立法。義深意遠。其法於十月寒時。初下炊糯米一石。用白藥二十兩。照法拌勻入甕。至第七日。二酘炊米五斗。飯攤微冷。加白麵風麴二十斤。三酘炊米三斗。加麴二十斤。應配之麴。已酘畢矣。四酘五酘六酘。各炊米三斗。七酘八酘九酘。各炊米一斗。前後共酘糯二石。二酘必須七日。加水五十斤。方可酘飯。酘早則味苦。二酘以後。挨次候發。在於一二

日之內。均可酘飯。毋致勢不相及。務宜善看麴勢強弱。如麴勢尚強。只酘飯不增麴。如勢弱酘飯後再增麴。至第九酘麴勢已退。不必增麴。酘至一月爲度。候沸止醅澄。盛於罈中。封貯兩月。可榨酒三百斤左右。

如攤飯九醞。用麥麴而不用白藥。初下炊糯一石。添白麪風麴十五斤。加水五十斤。二酘候發即投。不必七日。後酘照依前法。用麴亦照前法。

問我浙粟米亦可釀酒否。曰、南北風土雖異。粟米質性。均屬相同。然我浙亦有粘者。有不粘者。粘者可釀酒。惜酒味硬薄。有粟米之氣。余嘗以粘粟釀酒。每甕粟米一石。參用糯米一石。和其氣味。因糯粒粗難透。粟粒細易漬。故先浸糯。後浸粟。不致粟米之脫力也。

問春水味薄釀酒可另有法乎。曰、春月釀酒。爲下時。蓋春水味薄。季春之水其味尤劣。如糯米一石。冬時下

釀用水十分。節屆季春。只、用、水、九、分。則酒味白濃。可與冬水並美矣。

問

酒果有陰陽五行之義乎。曰、然。好酒將熟。能隨潮汐而轉。合陰陽也。此陳藏器先生之酒論也。以、余、繹、之。不、特、倫、陰、陽、之、義。且、有、五、行、之、質。而、有、五、味、五、性、存、焉。一曰水。水泉也。二曰火。火齊也。三曰木。酸漿也。四曰金。酒熱氣烈而作辛。五曰土。土爰稼穡。秫稻是也。

此非酒有五行之質乎。然既有其質。則各有其味。潤下作鹹。炎上作苦。曲直作酸。從革作辛。稼穡作甘。此非酒具五行之味乎。既各其味。又各一其性。水性智。火性禮。木性仁。金性義。唯土主信。是以飲酒至醉。賢愚盡率其天真。故說文曰。酒者就也。所以就人性之善惡也。余又攷之子華子曰。盈於天地之間。而充物者。唯此五行也。又易解曰。五行蓋交相成者也。水火

金木不得土土不得是四者皆不能成蓋酒非五行相生之功無從製造酒非五行相尅之妙不成正味酒本以土爲尊仍能輾轉尅制水火金木之味自成甘美而土復生金故酒至辛而成焉倘酒成之後收貯不精復又生變言之不盡矣善釀者若不明此五行相生相繼相尅相治之理不成佳醖故酒之辛者謂土旺金相酒之淡者謂金旺水相酒之酸者謂水

旺木相。酒之苦者。謂木旺火相。酒之醇者。謂火旺土相。大隱翁論酒有陰陽五行之義。却未發明五行生剋變化之妙。余故於前人所未及者。謬爲陳之。

問

何爲三白。曰水白米白麯白。謂之三白。即喂飯老酒法也。自古釀酒以酸漿爲祖。近今有以三白爲祖者。因其作法精巧。多有成功。可免疏誤。故江浙兩省多用喂飯之法。而攤飯間或用之。惟紹酒常用攤飯之

法大抵攤飯酒味醇厚。喂飯酒味鮮爽。法皆可遵。特三白爲近今時尚云爾

問

釀酒既備陰陽五行生尅變化之理。則沽酒何以孔聖不食。曰、按周官孔疏。功沽謂善惡。是酒之善者爲功。惡者爲沽也。毛氏詩註。謂一宿酒爲酤。則沽爲一宿酒。薄可知矣。然鄭康成註魯論。訓沽爲榷沽之沽。朱子集註。以沽爲買。諸解似異。但前漢書。論語孔子

當周衰亂。酒酤在民。恐薄惡不誠。是以疑而弗食。據此。則沽字雖異而義自通。所以沽酒不食正以不能如法釀造。酒必薄惡之故耳。

問桂花露是何製法。曰此祖漢武帝作金盤承露之法也。桂花開時。用精糯一斗。酉時湯米蒸炊薄攤收露如糜。次早拌江南餅子麴二兩。白麪風麴二兩。實置甕中。又每夜收露。七日酒成。採浥露半開桂花升許。

問

蒸。令氣上。承取滴露。和入酒中。或將桂花和飯同釀。芳香襲人。世所未有。余讀姚合詩。味。輕。花。上。露。色。似。洞。中。泉。其斯之謂與。

甘露漿。是何釀法。曰。按大食國收露之法。秋露濃時。精糯一斗。滌淨炊飯。薄攤收露如糜。次早拌江南餅子麴二兩。白麪風麴二兩。實置甕中。日藏夜露。不可遇雨。七日酒成。預於三日前。取三陳老酒十餘斤。用

鐵器小蒸。以老酒入蒸。蒸取酒汗。甘露漿三分。和酒汗一分。或用堆花燒酒。隨和隨飲。四體融恬。風味如仙。

問

酒多奇異。有諸。曰、崔豹古今註、青田酒。烏孫國有青田核。莫測其樹。核大如斗。注水即成酒。劉章得二核。可供二十人之飲。馮贄雲仙雜記、二色酒。白酒中有墨花。斑於器中。花亦不散。漢書禮樂志百末旨酒。註

百草花之末也。雜入酒中。故香且美焉。東方朔神異經、西北荒中有玉饋酒。酒泉注焉。上有玉樽玉籩取一樽。一樽復生焉。飲之長生不老。干寶搜神記、狄希中造千日酒。劉元石沽飲之。至家大醉。人以為死。瘞之。經三年。希曰。元石應醒矣。往問之。遂命掘塚破棺石醒曰。快哉醉我也。日高幾許矣。梁書劉杳傳、貴陽程鄉有千里酒。飲之至家。始醉不醒。梁書扶南國傳

頓遜國有酒樹。似安石榴。採其花入甕中數日成酒

唐書阿陵國傳、俗以椰樹花爲酒。其樹生花長三尺餘。大如人腦。割之取汁以成酒。五代史附錄、于闐以蒲桃爲酒。又有紫酒青酒。不知所釀。宋史三佛齊國、有花酒。椰子酒。蜜酒。皆非麴蘖所釀。飲之亦醉。郭憲洞冥記、瑤琨酒。有瑤草如麥。割之以釀酒。其味極醇。飲一合三日不醒此皆奇異事。非酒槽所能爲也。

問釀酒果善。雖醉無傷乎。曰酒能養生。亦能傷生。凡麴麴之酒。少飲則和血行氣。壯神禦寒。遺興消愁。辟邪除穢。若過飲則反是。朱子曰以醉爲節可也。說文醉者。各卒其度量不至於亂也。邵堯夫詩云美酒飲教微醉後。此得飲酒之妙。所謂醉中趣。壺中天者也。若夫沉湎無度。濡首酣身。其害可勝言哉。此大禹所以疏儀狄。周公所以著酒誥。爲世示戒也。

問釀酒之法僅如是乎曰此亦一得之愚耳自閱歷以來凡有所聞靡不采錄深愧糟粕陳言無裨實用豈敢效汝陽王之秘而不宣乎但梓匠輪輿與人規矩不能使人巧朱翼中云酒法深遠非冥搜不足以發其義酒術精微非三昧不足以善其事又云父子一法而氣味不同親手自釀而色澤迥異此雖酒人亦不能自知其故也惟願善釀者賜以校讐匡所未逮

是余之厚幸也夫。

六必酒經卷三

蘒堤楊萬樹著

五穀果食蒸燒法

凡九穀及果品藥材等物。可和釀者。即可和糯蒸燒。但其法頗繁難以盡録。今輯簡要者。以備參考。

糯米燒

即三白淋飯之法。已載二卷。淋飯釀至第七日。微加

糯米一石可燒壇花酒八十斤

水。不拔飯俟其發透。即可蒸燒。難定日數。當以天時之寒熱而化用之。至接取尾燒。與小麥法同。

粳米燒

粳米一石。浸透炊飯。盛於大桶內。再用滾水泡浸。俟飯微開花。漉乾再炊。或煮熟亦可。攤冷。研江南餅子麴三十兩。封貯半月。可燒酒三十斤左右。大抵稻之性粘者其酒多。不粘者其酒薄。以糯燒較之。則粳燒

自不及焉。

小麥燒

小麥一石。燥麥浸一夜。鮮麥浸兩箇時辰。此酒俱在夏月製釀。若於他季。浸法另當斟酌。炊熟盛於大桶內。再用滚水泡浸。浸滿麥飯一二寸許。俟麥飯開花。天涼十粒之內。應待八九粒開花。天熱只須六七粒開花。即宜放去滚水。夫麥燒吃緊之法。全在留心泡

浸之功。得法則酒多。失法則酒薄。麥飯漉乾攤微溫。每麥一石。用江南白藥三十兩。拌勻。天寒置於筐中。即行窨蓋。俟對週漿來。加水二石。如有麥麴亦可隨數增和。仍行封蓋。半月可燒。天熱麥飯拌藥後。用大白籃貯盛。以蒲蓆窨蓋。俟對週漿來。用酒罈分貯。加水密封。八九日可燒。酒人宜看天氣寒熱爲要。倘天熱之時。置麥飯於筐。則飯酸壞。天寒置麥飯於罈。則

飯不化。每麥一石。可燒堆花酒五十斤左右。其尾燒稍有酒氣者。另盛罈中。十斤之內。又可燒酒二斤之數。小麥燒。味爲第一。米麥次之。大麥又次之。

米麥燒

法與小麥同。

大麥燒

法與小麥同。

包蘆燒　俗名觀音粟

煠包蘆一石。浸濕磨粉。以水和粉。如拌麵粉式。蒸熟攤微溫。再以水蘸擘碎研江南白藥三十兩。麥麴三十兩。拌勻實置甕中。俟對週起發時。加水六十斤。容封滿月可燒酒四十斤左右。其味勝於糟燒。而香馥異常。可與高粱並美矣。

粟米燒

耑治不寐。令人久睡不醒。兼補虛損。利腸胃。其法與糯米同。如粟米一石。漉乾上蒸。時拌入礱糠一斗。易於蒸炊。

高粱燒

舂淨高粱一石。浸透炊飯。或全粒入鍋煮熟。按時攤飯。研江南白藥二十兩。和飯拌勻。實置甕中。俟對週起發後。加水二十斤。再加麥麴四斤。封貯匝月可燒

酒二十斤左右。如風俗嗜味烈者。摘取頭露將二露三露再行蒸燒。但南地高粱無多。唯北方出產甚廣。以及黍稷等穀製釀甚善。故高粱燒遍行九州。推爲第一。

蕎麥燒。俗名花麥。又名苦蕎

取花麥去殼磨淨粉一石。以水和粉。如拌餻粉式。炊熟攤微溫。再用水蘸濕擘碎。研江南白藥二十兩。麥

麴二十两。拌匀入瓮。半月蒸燒。味甚香美。此酒治絞腸痧痛。實腸胃。益精神。

烏禾燒　釋名稗

法與蕎麥同。

甘薯燒　俗名蕃茹

蕃茹擇其無有霉爛者。洗淨泥垢。用刀削去茹皮。切作片子。隨切隨蒸。刻難稍緩。一經緩。燕酒有茹氣。若

不揀去霉爛。則酒之氣尤劣。蒸熟攤微溫。每茄一百斤。拌江南白藥二十兩。封入甕中。半月後。每茄一百斤。可燒堆花酒十斤左右。或有加麯者。有和酒糟蒸燒者。白藥可以減半。近今福建蕃茄。出產甚廣。茄燒頗尚。究之茄性燥烈。貪飲者難免頭痛口燥之病。

蓮子燒

此酒補虛益損。清心寧神。蓮子五斤。去心。水浸微濕。

磨成粉。以水拌勻。如拌餻粉式。蒸熟另貯。再用精糯一斗。以湯浸米。炊熟攤微溫。同前蒸熟蓮子粉。用水搓拌鬆散。不致成塊。研江南白藥二兩。麥麴八兩。拌勻。置於罈中。一月後可以蒸燒。造此酒者。當另備鐵器小蒸。便於蒸燒。

薏苡燒　俗名米仁

其法與蓮子同。耑治乾濕腳氣。至薏苡有粘粳兩種。

性粘者可和糯米蒸炊。照依常酒醞釀。

芡實燒

其法與蓮子同。耑治止渴益腎。小便不禁。遺精白濁帯下。

葡萄燒　白色名水晶葡萄。黑色名紫葡萄

秋月取葡萄三十斤。不必蒸炊。研破。麥麯二斤和汁拌匀。分貯罎中。密封一月可燒。

附錄諸酒法

屠蘇酒

華佗法也。元旦飲之。辟疫癘。除一切不正之氣。用赤朮官桂七錢五分。防風一兩。菝葜五錢。川椒桔梗大黃五錢七分。烏頭二錢五分。赤小豆十四粒。以三角絳囊盛之。除夕將諸藥懸掛井底。元旦取出。置酒中。煎數沸。舉家西向。從少至長。次第飲之。藥滓還投井

古法先浸麴後投飯

中。歲飲此酒。一世無病。

神仙酒

此武林桃源法也。神麴二十兩研細。取河水一斗澄清。浸待發。用糯米一斗。淘淨炊飯。攤冷。投入麴汁中。拌勻候發。再炊糯米飯二斗。攤冷投之。依前法再投二斗。候發又炊米二斗投之。候發又投三斗。待冷依前投之。其酒即成。四毆共米一石。飲者蠲除萬病。令

人輕健。酣酌無傷。

冷泉酒

朱翼中法也。糯米五斗。先用五升。淘淨炊飯。用稍箕貯盛。次將四斗五升米。淘淨入瓮內。以水五斗浸之。將前蒸飯。連稍箕亦浸坐在生米上。約一二日。候漿酸飯浮。仍將酸飯取出。拌麴五兩。先入瓮底。次取浸米四斗五升。漉乾炊飯。攤極冷。用麴十五兩。取前浸

酸漿二斗五升。拌勻和入甕中浮飯在底。不可攪拌。將甕密封。勿令透氣。夏五日。春秋七八日酒成。

逡巡酒

補虛益氣。久服益壽。三月三日。收桃花三兩三錢。五月五日。收馬藺花五兩五錢。六月六日。收脂麻花六兩六錢九月九日收黃菊花九兩九錢。陰乾。臘月初八日取水三斗待春分收桃仁四十九粒。去皮研細。

白麪十斤。同前花和作麴。釀時白水一瓶。麴一九。麪一塊。封久成酒。如淡再加麴一九

崑崙觴

魏賈琳。家累千金。博學善著作。有蒼頭善别水。常乘小艇。於黃河中。每日以瓠匏取河源水七八升。經宿器中色赤如絳。以釀酒。名崑崙觴。酒之芳味。世中所絕。曾以三十斛上魏莊帝。

梅香酎

東方朔。林邑山楊梅甚大。青時極酸。既紅味如崖蜜。以醖酒號梅香酎。非貴人重客不得飲。

蒲桃酒

蒲桃皮薄味美。皮厚味苦。釀成者味佳。釀者取汁同麴。如常酒法。蒲桃汁一斗。白麪風麴六兩。無汁用乾蒲桃亦可其酒甘於常酒。醉而易醒。

白羊酒

朱翼中法。先用精糯一斗。淘淨炊飯。淋冷回煖。用女麴二兩。拌勻置甑中。密覆厚蓋候發。取絕肥嫩羯羊肉三十斤。連骨。用水六斗。入鍋煮極爛。漉出骨。將肉絲肉汁。另器貯盛。再淘精糯一斗。炊飯時。酌撒脂肉於飯上再蒸。頻澆肉汁於飯上。再蒸良久。攤冷。用白麪麴十兩。拌勻投之。十日酒成。

偎酒

朱翼中法也○酒糟一石○煮糯米粥一斗○加正發醅一升○和糟拌勻○候一二日○如蟹眼發動○入麴三斤○麥蘗四兩○搜拌覆盖○候熟上榨○

雞鳴酒

賈思勰法○夏月用秫米三升○煑粥○麴二斤○以水五斗漬之○和勻封盖○今日作○明旦雞鳴便熟○

酒純陽雪純陰冰以陰制陽水草栽雪能解酒毒

雪水酒

六必法也。冬月下雪時。取雪入鍋。烹化雪水如湯。不可太熱。用精糯一斗。浸一夜。漉乾炊飯。攤微溫。採雪花四五升。和飯拌鬆。無致成塊。研江南餅子麴二兩。麥麴四兩。入飯搓匀。置於罈中。緊實密封。兩月酒成。不榨亦可飲。不煮亦可存。飲此酒者。不染災疫。其糟粕製物。味極香美。

人參酒

補中益氣。通治諸虛。用人參末。同麴米釀酒。或袋盛浸酒煮飲。

地黃酒

補虛弱。壯筋骨。用糯米一斗。地黃一斤。竹刀切碎搗糊。同米蒸熟。和白麪麴六兩。置罈中。封久酒成。黃精法同。

菊花酒

治風明目。糯米一斗。乾菊二升。同米蒸炊。加風麴六兩。拌勻入罈。封久成酒。茯苓法同。

當歸酒

和血脉。堅筋骨。止諸痛。調經水。當歸煎汁。或釀或浸。並如上法。

枸杞酒

補虛弱。壯陽道。糯米一斗。枸杞一斤。和米蒸炊。拌麴六兩。用瓶封蓋。或於煮酒時。袋盛浸之。

桑椹酒

明耳目。治水腫。糯米一斗。桑椹搗糊一斗。拌米同炊。拌麴六兩。封久成酒。

竹葉酒

治諸風。清心暢意。糯米一斗。竹葉半斤。煎汁如常釀

酒法

虎骨酒

治臂脛疼痛。腎虛寒痛。虎脛骨一具。炙黃搥碎。同麴米如常釀酒。

鹿茸酒

治陽虛痿弱。小便頻數。用鹿茸一對。於煮酒時。切碎袋盛浸之。

諸藥酒

凡治疾用藥釀酒。不能盡述。均可和入麴糯。照常醞釀。或袋盛浸酒煮飲。

題辭

萬樹楊君。儒而隱者也。既而又隱於酒。始其尊人晴軒先生。爲寧海高才。生試有名。嘗遊杭州萬松岡。師天台息園齊夫子。與余同門。有縞紵之歡。顧未獲識君。豊可毛君爲余述君爲人。博聞力學。初時進取意甚鋭。數試不利。不欲決榮辱於一夫之目。遂絶意舉業。惟以書史自娛。性慷慨。率族人脩宗祠。設家塾。多

爲義舉。捐田二十畝。以助族之貧而不能葬者。城內神祠。上元節例張燈。費出大户公捐。不以派貧家。亦由君首捐西山廟田、一十畝爲倡也。中年更一歛豪俠之氣。歸於純靜。居市井閭。把酒吟詩。不知爲門外囂且塵。上者留心載籍。亦欲有所著述自見。而前人論著已備。無所寄其意。家故善釀。一日家人報酒酸。蹙然曰。吾門無惡犬。此必造之不如法。因參閱羣書。

博求中山製釀之法以爲大㫖不出禮記月令命大酋所云六物得乎其意神而明之撰六必酒經見古人即一杯酌之物而其製之也必上協乎天時溫冷下品乎水泉清濁法良而材具不爲其法而爲其工用以盡物性前民用所云雖小道必有可觀蓋君儒者故爲書言之有本如是東坡贈人詩云酒肆藏名四十春君隱於酒即以此著書豈高陽酒徒與臨邛

賣酒傭之比哉東坡亦嘗有酒經而杭之西湖十景有曲院荷風本麴院爲宋人造酒之所水多種荷東坡常醉吟其間君自號藕堤知其心慕東坡之爲人云異日至緱城當約毛君訪逸人爲碧筒歡焉同學

愚弟戚學標拜贈

玉如潘求田

五十卷傳食憲章。至今共數段文昌。多君添註糟邱譜。始信詩人有別腸。

身住柴桑著述賒。日長留客試梨花。我來要問中山訣。門外紛紛擁麴車。

芝田王　晋

獨將釀法審端倪。惹得高陽費品題。春日花前秋月夜。靈江煙景屬蕪隄。

退庵錢光讓

青旗高揭遍遐陬。多恐平原苦督郵。賴有蕪隄成法在。頭銜覓個醉鄉侯。

平生嗜古似醇醪。嘗見新書與轉豪。從此槽坊爭購取。翻愁紙價一齊高。

亦園蔣繼齡

麴生風味此傳真。展玩新書若飲醇。蕉草已遥王績逝。酒家南董屬何人。

六物常垂月令篇。賴君一一費鑽研。立言堪補諸經疏。不負居稽三十年。

磊亭王起霞

陸羽茶經浩食經。何如皇甫闕畦町。醉鄉日月勞箋

註。合奉先生作酒星。

自笑前身麴秀才。懵騰竟日祇銜杯。醇醪漸喜交公瑾。手指帘竿問字來。

華溪王秉千

我是高陽舊酒徒。閒編醞釀想工夫。分明呂令推遺法。一字可能增減無。

亦峰應峯

多種香秔釀醁醽秉閒註就北山經田園老我荒蕪甚乞餉治聾酒一瓶

一搓趙　恪

椒花釀熟杏花開爲訪青州從事來歸去兒童迎户笑杖頭掛得酒經回

器潔泉新費酌斟撰成釀譜比南鍼交游多少推公瑾誰識名山著述心

香坪王會圖

紅友黃封風味嘉大酋釀法著無差而今真旨誰傳得算是城南第一家

博極羣書法始純阿誰不趁甕頭春王蟾初上花初放都説歸來中聖人

鐵橋龔　浩

客趁梨花抱甕沽但傳下若共酃湖試看一路香帘

曳曾有君家妙製無

博採羣書釀酥醽何人問字不車停麴生風味都描盡勝讀蘖髯一卷經

曉山宋舒光

藺紙曾精搨硬黃蘇堤善書

張顛草聖費評章從今釀法兼書法惹得門前問字忙

共說當年大隱翁酒經無說不牢籠豈知九百餘年

後重見蕤隄撰述工

麓齋董　釗

六必名經括曲臺條分縷析出心裁古今醲法書多
少應讓先生生面開

胸中壘硯苦難澆有約同人散寂寥忽見瑶編心已
醉前村不待酒旗招

雲槎陳　濤

酒家南董費心情陽翟春秋重發明六物兼需無偶
貸一經再續喜新成講求從事青州義流播飛觴白
墮名千載伯倫能頌德也應對此解朝酲
乘軒章金鑾
醇醪妙理問誰詮六法成言在眼前任是漢唐書百
出輸君獨握大酋權
石芝黄甲符

不奈平生户小何一蕉未罄巳頽酡陡然枵腹生芒角新識糟邱與要多

台州故實誌眷鄉宋代官酤最著名品指槽坊三十二可能製造似君精

市門巷口隱相如（住城南市門巷）適意編成麴蘖書笑我醯雞空歷碌十年甕牖註蟲魚

再甦趙　鑑

多少留心釀索即可能輿旨辨陰陽眼前風月樽中味便是君家濟世方
開卷如聞竹葉香吟來字字潤枯腸遺經不用求甘露合奉蘸隄是釀王
玉山吳　朗
獨得心裁變古方一樽對處勝瓊漿從來名酒如名士聲價誰人不數楊

何必移封向酒泉停車巷口更流涎舉杯却笑餘杭姥縱有仙經已不傳

修齋董明本

酒正從來法最良幾人醬肆得真方仗君歷盡糟漿味好補周官未及詳

我逢三雅輒忘憂桑落梨花不計秋借問葡萄何日釀望遺一斗拜涼州

九詒　蔡增

余不解飲酒焉知酒有毋新讀蘸隄書甘苦親嘗久憶昔公孫朝積麴成山阜鄭君傳釀法一九投一斗芳名垂千載誰歟嗣厥後翁今繼前徽有酒旨且有種秫七百石麴蘖事了否齊物與養生得心書之手譬如老鴻儒窮經至白首著作羨等身言與功不朽

補齋董景儒

卅載工夫爲釀泉著成經卷得眞詮我來約就高陽
侶口吸三蕉手一編
何用遺書問釀王此中多是養生方衡廬喜傍長春
國家與燕閑隣近贏得侯封在醉鄉
芝塢毛　秀
不矜桃核與鄲筒九醞香調六物中合占新街稱麴
卻較量應比汝陽王

曾趁梨花也釀酏此中妙法却難知開編勝得程鄉
訣南董原來是我師

洙川章文瀾

陳編糟粕洗層層妙味醽醁一卷登若使淳風重見
此酒家南董合齊稱
大酋遺法費研尋皓首工夫醞釀深漫向汝陽求秘
訣開函即是指南鍼

魯齋楊　煥

聰明有用是通材不類研都笑覆醅一卷蘇經傳奧旨糟邱秘鑰賴君開

均調五齊本周官闡發羣書論不刊前有杜康繼白隨多師受益定無難

上林楊　苑

酒官職廢典猶存坐彙羣編細討論從此綠城師妙

訣香名不羨沓花村
小阮風流逈出塵麴生問答妙如神難於廿載傾家
釀能把金針度與人
楊萬樹
少小經營直到今無端霜雪滿頭侵漫言熟極能生
巧轉覺功如海樣深
未必人人醖釀同大酋製法幸粗通謀生兼識經書

味秖在恬吟寥詠中
所愧蜉蝣寄此生敢希白墮共垂名糟邱枕藉吾将
老不羨中山創造精
世載工夫抵煉金有時開甕尚闖心續成焦草經三
卷留與知交共酌斟